

Испанская кухня во всем ее великолепии и разнообразии

*Куришко К. В., Лакуста Е. О., студ. IV к. БарГУ,
науч. рук. преп. Дырда Ж. Н.*

На территории Испании сложно выделить единый национальный тип кухни. Испанская кухня считается одной из лучших в мире по качеству и разнообразию используемых продуктов. В стране существует огромное количество региональных кулинарных школ, традиций и течений, причем каждая из них может заметно отличаться от общепризнанного представления об испанской кухне. Сама же она крайне разнообразна, поскольку впитала в себя римские и мавританские традиции, французские и африканские элементы, традиционную канву средиземноморской кухни и множество элементов, завезенных из Нового Света. Исконная же местная кухня очень проста – ее основу составляют мясо и оливковое масло, шафран, перец и специи, зелень и сыр, различные изделия из муки и, конечно, вино. Тушение в вине, запекание с овечьим сыром, жарка на гриле, а также широкое применение шалфея и грецких орехов характерны практически для всей страны [1].

Но все остальное зачастую бывает настолько несхожим, что принято выделять региональные кухни, которые затем уже достаточно условно объединяются в то, что мы привыкли называть испанской кулинарией.

На севере готовят рыбные блюда Страны Басков, это знаменитая треска «пиль-пиль», или треска по-бискайски, астурийская фабада, сыры и сидр. В Пиренейской зоне замечательны соус «чили-ндрон» и ветчина. В Каталонии замечательно приготавливают жаркое «касуэла», чесночный соус «алиоли» и пикантные копченые колбасы «фуэт». В Андалусии можно попробовать превосходный холодный овощной суп «гаспачо» и великолепную ветчину «хабуго» провинции Уэльва. Валенсия знаменита разнообразными блюдами из риса, среди которых особенно известна «паэльля» (рис с овощами, мясом, рыбой, креветками). В Центральной зоне запеченное мясо и лучшие в Испании колбасы. На Канарских островах своеобразная рыбная кухня, широко используются тропические фрукты бананы, авокадо, папайя в основных блюдах и десертах. На Балеарских островах, родине майонеза, вас одурманит аромат блюд из свинины, воздушных булочек из слоеного теста «энсаймadas» и колбасы «собрасада» [2].

Испанская кухня очень близка к южнофранцузской или итальянской: та же средиземноморская смесь чеснока, оливкового масла, томатов и зеленого перца, но только с отчетливым влиянием восточных традиций. Наследие арабов – различные пряности, миндаль и рис – неперенные составляющие многих традиционных блюд Пиренейского полуострова.

Испанская трапеза – тема отдельного разговора. Все великолепие местной кухни, все традиции и обычаи, все проявления социальной жизни и характерные черты семейного быта можно увидеть за столом, качеству и оформлению которого испанцы уделяют особое внимание. Завтракают испанцы дома редко – обычно это кофе, сок, шоколад, бутерброды или другая легкая закуска, которые называются просто завтрак (*desayuno*). При этом члены семейства вполне могут завтракать в разное время, в зависимости от своего рабочего графика. Потом следует второй завтрак (*almuerzo*), который очень распространен у людей, занятых тяжелым физическим трудом. Затем идет традиционная полуденная сиеста. Между 18.00 и 20.00 наступает пора легкого обеда или полдника (*merienda*), который обычно протекает вдали от дома – в баре или кафе. Завершает день достаточно легкий ужин (*comida*, или *cena*; интересно, что в некоторых случаях эти термины означают вообще «есть что-либо»), на который обычно собирается вся семья (около 22.00). Этот ритм характерен для всей страны, за исключением Каталонии, в которой все трапезы являются более ранними. Домашний ужин (*comida*, или *cena*) – важный элемент местной традиции, время и повод для сбора всей семьи. Даже в городах большинство людей стремится вернуться домой к ужину, чтобы потом, возможно, снова выйти на работу (нередко и такое). После домашнего ужина вся Испания выходит на улицы, чтобы пройтись по городу, посетить бар или кафе, поболтать с друзьями, поделиться новостями. Это время «пасео» (*paseo*) – вечерней прогулки, или променада, которое является такой же неотъемлемой частью испанской традиции, как и сиеста. Естественно, что тут же устраиваются различные ярмарки, фестивали и народные гуляния, а также отмечаются самые яркие моменты каких-то местных событий [1].

Национальная кухня Испании сложилась на основе многообразия кулинарных традиций ее регионов, обусловленных географическим положением, климатом и культурными особенностями.

Испания – страна лесистых гор и засушливых равнин, плодородных почв и влажных, дождливых областей. И, подобно ландшафту, кухня Испании столь же разнопланова, изысканна и многообразна. Высочайшее мастерство кулинарного искусства, помноженное на приверженность испанцев к культуре обслуживания, обеспечили ей мировую известность, славу и признание. Каждый желающий может найти в испанской кухне блюдо для себя и влюбиться в него навеки [2].

Литература

1. Электронный ресурс. – Режим доступа: <http://www.espanatur.ru/ob-ispanii/kuxna-ispanii.html> – Дата доступа: 09.04.2015.
2. Электронный ресурс. – Режим доступа: <http://www.gastrotur.ru/natsionalnie-blyuda-ispanii> – Дата доступа: 10.04.2015.